

**Hak Cipta Diindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan aplikasi ekstrak daun pegagan pada bakso daging kambing sampai penggunaan ekstrak 15% belum mampu menurunkan total mikroba dan tidak memiliki daya hambat terhadap bakteri *E. coli*.

Bakso daging kambing dengan penambahan ekstrak daun pegagan sampai konsentrasi 15% nyata meningkatkan skor warna dan tekstur, menurunkan rasa dan aroma, namun kekenyalan tidak berbeda diantara semua perlakuan.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan dengan penambahan ekstrak daun pegagan pada level yang lebih tinggi untuk mampu menurunkan total bakteri dan uji kesukaan bakso daging kambing dengan penambahan ekstrak daun pegagan.